

# Rebarborový koláč se sladkou pomazánkou Lipánek

🕒 70 minut

náročnost ●●○○

## Ingredience (na 12 porcí)

- 1 balení sladké pomazánky Lipánek
- 150 g cukru + 2 lžíce
- 150 g Jihočeského másla
- 3 vejce
- 100 g mletých mandlí
- 150 g hladké mouky
- 2 lžičky kypřicího prášku
- 0,5 lžičky mletého kardamomu
- 2 řapíky rebarbory
- čerstvé ovoce dle chuti

## Návod na přípravu:

Rebarboru oloupeme a nakrájíme na cca 1 cm velké kostičky. Smícháme se dvěma lžícemi cukru a necháme vykapat. Změklé máslo a cukr vyšleháme do pěny. Postupně přidáváme vejce, mandle, mouku, kardamom a prášek do pečiva. Hotové těsto vlijeme do formy vyložené pečicím papírem a posypeme rebarborou. Pečeme v předehřáté roubě při 180 °C cca 50 minut. Vychladnutý koláč vyndáme z formy a potřeme sladkou pomazánkou Lipánek a ozdobíme nadrobno nakrájeným čerstvým ovocem.

